

Scheda di iscrizione al convegno
**LE SPEZIE NELL'ALIMENTAZIONE:
PICCOLE DOSI GRANDI RESPONSABILITA'**

Cognome _____
Nome _____
Ragione Sociale _____
Indirizzo _____
Cap _____ Città _____ Prov. _____
Telefono _____
Fax _____
E-mail _____

La fattura andrà intestata e inviata a :
Ragione sociale _____

P. IVA/ Cod. fisc. _____
Indirizzo _____
Cap _____ Città _____ Prov. _____

Quota di partecipazione:

100,00 Euro iva compresa da versare entro il **30 aprile**

Forma di pagamento:

bonifico bancario intestato a

Qualità Nordest Srl presso Cassa di Risparmio di Venezia
c.c. n. 10001983 (coord. banc.: cin E, ABI 06345, CAB 02027
IBAN IT72 E063 4502 0271 0000 0001 983).

Privacy:

Con l'iscrizione il partecipante autorizza AICQ Triveneta e Qualità Nordest Srl al trattamento dei propri dati personali (DLG 196/2003).

data

firma e timbro

Quota di iscrizione

La quota di partecipazione è di 100,00 euro iva compresa a persona. Si prega pertanto di compilare il modulo di partecipazione al convegno e di trasmetterlo via mail a info@aicqtv.net o tramite fax al numero 041940648, insieme alla copia del bonifico effettuato **entro e non oltre il 30 aprile 2011**.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili. Per ulteriori informazioni sul convegno, si invitano gli interessati a contattare

AICQ Triveneta al numero 041951795.

INFORMAZIONI GENERALI

Sede del convegno

Confindustria Venezia - Parco Scientifico Tecnologico Vega - Via delle industrie, 19- 30175 - Marghera (VE)

Come raggiungerci:

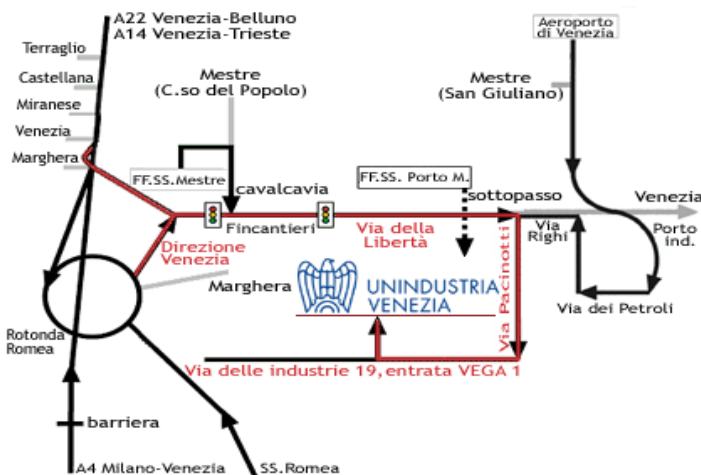
In auto: dall'autostrada: prendere la direzione per Venezia (prima uscita per chi proviene dalla direzione Milano - penultima uscita - Venezia Porto - per chi proviene dalla direzione Trieste/Belluno), proseguire fino al secondo semaforo, poi prendere la prima strada a destra (Via Pacinotti), poi di nuovo a destra (Via delle Industrie). Sul lato destro della strada si trova l'ingresso di Vega 1 e di Unindustria Venezia (di fianco alla torre d'acqua ristrutturata) al n. 19 di Via delle Industrie.

da Venezia: proseguire verso Marghera, al primo semaforo di Via Fratelli Bandiera girare a sinistra, alla fine della strada girare ancora a sinistra, salire il cavalcavia e girare a destra per tornare in Via della Libertà con direzione Venezia; dopo il semaforo prima strada a destra (Via Pacinotti), poi di nuovo a destra (Via delle Industrie). Sul lato destro della strada si trova l'ingresso di Vega 1 e di Unindustria Venezia (di fianco alla torre d'acqua ristrutturata) al n. 19 di Via delle Industrie.

Si può parcheggiare su: aree esterne o aree interne (terrazza dell'edificio "Pleiadi" a destra della sbarra d'ingresso Vega 1, o nel seminterrato sottostante la nostra sede nei posti riservati ad Unindustria).

In autobus: dalla Stazione ferroviaria di Mestre prendere l'autobus LINEA 2 direzione Venezia e scendere alla fermata Fincantieri, dirigersi verso il complesso denominato Vega come indicato nella cartina

da Venezia: autobus pubblici LINEE 2,4,6,7 scendere alla fermata sottopasso FFSS Porto Marghera.



Informazioni e iscrizioni:

AICQ Triveneta
Tel. 041-951795—Fax 041-940648
e-mail info@aicqtv.net
Sito internet: www.aicqtv.net



Settore Alimentare AICQ

Convegno

**LE SPEZIE
NELL'ALIMENTAZIONE:
PICCOLE DOSI GRANDI
RESPONSABILITA'**

**Lo stato dell'arte
dell'ingrediente "spezie" sotto
il profilo della sicurezza d'uso**

Venerdì 6 maggio 2011

**c/o Confindustria Venezia
Via delle Industrie, 19
30175 Marghera (Ve)**





LE SPEZIE NELL'ALIMENTAZIONE: PICCOLE DOSI GRANDI RESPONSABILITA'

LA SICUREZZA D'USO, SOTTO IL PROFILO IGIENICO-SANITARIO, DEGLI ALIMENTI CHE QUOTIDIANAMENTE CONSUMIAMO HA RICHIAMATO NEGLI ULTIMI ANNI, IN MISURA SEMPRE MAGGIORE, L'ATTENZIONE DI TUTTI I SOGGETTI COINVOLTI NEL "PIANETA CIBO", A PARTIRE DALLA PRODUZIONE PRIMARIA PASSANDO PER LE VARIE FASI TECNOLOGICHE FINO AD ARRIVARE ALLA GRIGLIA DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI, CHIMICI, FISICI E MERCEOLOGICI.

PARTICOLARE IMPORTANZA, IN CONSIDERAZIONE, SIA DELLE PROVENIENZE CHE DELLE CARATTERISTICHE INTRINSECHE, RIVESTE TUTTO QUANTO È CORRELATO ALLA SICUREZZA D'IMPIEGO DELLE SPEZIE E NELL'AMBITO DOMESTICO E NELL'AMBITO PRODUTTIVO. LE SPEZIE RISULTANO, INFATTI, PRESENTI SIA NELL'INGREDIENTISTICA DI QUASI TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI SIA NELL'USO DOMESTICO E NE POSSONO CONDIZIONARE PESANTEMENTE LA SALUBRITÀ, SE NON ADEGUATAMENTE TRACCIATE E BONIFICATE (LADDOVE POSSIBILE) E COMUNQUE SEMPRE CONTROLLATE SOTTO OGNI PROFILO.

QUESTO INCONTRO SI PROPONE DI VALUTARE SOTTO IL PROFILO DELLA SICUREZZA D'USO LO STATO DELL'ARTE DELL'INGREDIENTE "SPEZIE" E DI DISCUTERE LE AZIONI NECESSARIE DA METTERE IN CAMPO PER GARANTIRE TALE SICUREZZA; TENENDO SEMPRE PRESENTE QUANTO SIA IMPORTANTE SOTTO OGNI ASPETTO IL CONSUMO DELLE SPEZIE CHE POTREBBERO ESSERE DEFINITE COME DONI DELLA NATURA, APPARTENENDO, TRA L'ALTRO, ALLA CATEGORIA DEGLI ALIMENTI COSIDDETTI NERVINI, CHE HANNO UNA NOTEVOLE RICADUTA SULLE COMPONENTI PSICOLOGICHE DELL'ALIMENTAZIONE, NOTORIAMENTE PARTE IMPORTANTISSIMA DEL BENESSERE PSICOFISICO DELL'UOMO.

IL PRESENTE CONVEGNO SI RIVOLGE AI RESPONSABILI ACQUISTI E CONTROLLO QUALITÀ DI TUTTA LA FILIERA ALIMENTARE.

PROGRAMMA

10:00 Registrazione partecipanti

10:30 Saluti

Dott. Alberto Bobbo

Presidente AICQ Triveneta

Dott. Francesco Carapelli

Drogheria e Alimentari SpA

10:45 Introduzione

Dott. Claudio Mariani

Presidente Settore Alimentare AICQ

11:00 Problematiche microbiologiche correlate all'impiego delle spezie come ingredienti nelle preparazioni alimentari

Dott. Dario De Medici

Dott.ssa Lucia Fenicia

Istituto Superiore di Sanità, Roma

11:30 Xenobiotici e micotossine nelle spezie: un tema sanitario sempre più attuale

Dott. Carlo Brera

Dott. Fabio Zanasi

Istituto Superiore di Sanità, Roma

12:00 Aperitivo break

12:15 Le spezie doni per il corpo e per la mente

Prof. Marco Zanasi

Neurologo Psichiatra Docente di

Psicoterapia Università di

Torvergata, Roma

Accademico della Cucina Italiana

13.00 Dibattito

13.30 Pranzo

14:45 Food Safety e Tracciabilità nella Spice Industry: case history
Dott.ssa Ingrid Fiordaliso
**Responsabile Qualità Totale
Drogheria e Alimentari SpA**

15:15 I Reati Alimentari: casi pratici
Avv. Gabriella Baldi

15:45 Modello di Risk Assessment and Management delle Filiere di Approvvigionamento Spezie
Dott.ssa Silvia Casali
**Purchasing Manager-Raw
Material in Barilla G.e R. Fratelli
SpA**

16:15 Dibattito

16.45 Conclusioni

**Chairman: Dott. Claudio Mariani
Presidente Settore Alimentare AICQ**

